BATEDEIRA PLANETÁRIA COMPACTA

BP-05C
BP-12C SS

Manual de Instrução

Termo de Garantia

e

Segurança

ÍNDICE

APRESENTAÇÃO

A empresa, especializada no ramo de máquinas para alimentação, oferece uma variada linha de produtos, que atendem as necessidades do mercado. São dezenas de equipamentos projetados para facilitar o trabalho de quem atua no ramo de alimentação. Fornecemos equipamentos para restaurantes, panificadoras, açougue, pizzarias, supermercados, confeitarias e até mesmo para cozinhas residenciais e industriais.

Todos os produtos são fabricados com materiais de alta qualidade e acabamento superior, dentro das normas de segurança e higiene das leis vigentes.

A facilidade na instalação, manutenção mínima, baixo consumo e o alto rendimento produtivo, colocam os produtos GPANIZ, à frente no mercado, com vantagens de economia, produtividade, segurança e qualidade.

Queremos cumprimentá-lo por ter escolhido um produto com a qualidade a que o nome merece, **GPANIZ**.

FINALIDADE DO MANUAL

A finalidade deste manual é passar ao usuário informações necessárias sobre o produto que acaba de ser adquirido. Leia este manual atentamente e terá a orientação correta para que obtenha um melhor aproveitamento e durabilidade do equipamento.

SEGURANÇA

- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (inclusive crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzida, falta de experiência ou conhecimento, ao menos que tenham recebido instruções quanto ao uso deste equipamento por pessoa responsável pela sua segurança.

Equipotencialidade
IEC 60417-5021

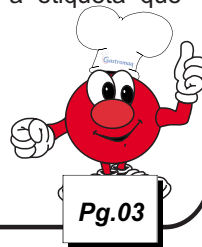
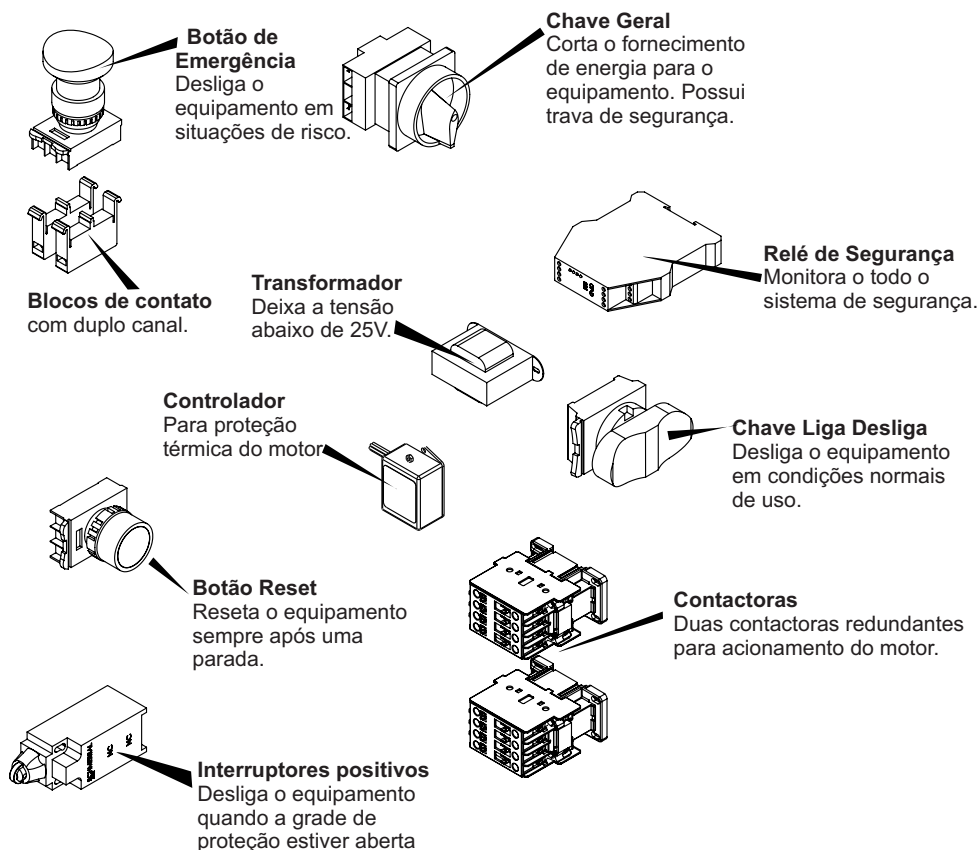
Para identificar o terminal de interligação, que visa manter diversos aparelhos com o mesmo potencial. Não sendo, necessariamente, o Terra de uma ligação local.

Tensão Perigosa
IEC 60417-5036

Para indicar os riscos decorrentes de tensões perigosas

Terra de Proteção
IEC 60417-5019

Identificar qualquer terminal que é destinado para conexão com um condutor externo para proteção contra choque elétrico em caso de uma falha, ou no terminal de uma terra de proteção (Terra) eletrodo.

- Verifique se a tensão do seu aparelho está de acordo com a etiqueta que acompanha o produto (no cordão de alimentação).
- Para evitar choques e danos ao seu produto verifique o aterramento de sua rede elétrica.
- Crianças devem ser vigiadas para assegurar que não estejam brincando com o aparelho.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

VIDA ÚTIL DOS COMPONENTES

Contactoras	9A	18A	25A	32A
Vida Mecânica	$10x10^6$	$10x10^6$	$10x10^6$	$10x10^6$ manobras
Vida Elétrica	$1,8x10^6$	$1,2x10^6$	$1,3x10^6$	$1,2x10^6$ manobras

Temporizador

Vida Mecânica	$30x10^6$ manobras
Vida Elétrica	$10x10^5$ manobras

Botões

Vida Mecânica	$3x10^6$ operações

Botões de emergência

Vida Mecânica	$3x10^5$ operações

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Dados Específicos: *Informações específicas do aparelho, ou mesmo da empresa, como razão social, CNPJ, nº de série, podem ser encontradas na contracapa do manual.*

Normas do Projeto: *Esta máquina foi projetada observando a Norma de Segurança Nr12 e a Norma Household and similar electrical appliances - Part 2-64: Particular requeriments for commercial electric kitchen machines (Segurança de aparelhos eletrodomésticos e similares - Parte 2-64: Regras particulares para Máquinas Elétricas Comerciais de Cozinha) IEC 60335-2-64.A Batedeira Compacta BP-05C* ***não contempla a NR-12****, conforme anexo VI da mesma.*

Batedeira Compacta: *A descrição da máquina e sua utilização prevista, podem ser visualizadas na pág 8.*

Esquema Elétrico: *Para a visualização da esquemática do comando elétrico, conforme a tensão 127V ou 220V Mono verificar a partir da pág 19.*

Riscos: *Este equipamento não gera qualquer risco à exposição dos usuários.*

Segurança: *Leia com atenção os itens a seguir para evitar problemas durante a instalação e o uso de seu equipamento.*
Mantenha esse manual sempre próximo dos usuários nos locais de trabalho.
Nunca retirar o cabo do equipamento puxando pelo fio, sempre pegando o plug e tirando-o da tomada.
Nunca use extensões ou adaptadores para a ligação dos equipamentos.
Não remova o pino central do plug.
Para a segurança do operador e dos componentes elétricos, recomendamos que seja verificado se o local de instalação possui aterramento.
Conforme o Artigo 198 da CLT (Consolidação das Leis do Trabalho), é de 60kg o peso máximo que o trabalhador pode carregar sem prejudicar sua saúde.

Limitações: *Instalar o equipamento com distância mínima de 50cm entre um equipamento e outro, para evitar superaquecimento do motor.*
Instale o equipamento em local onde não haja tráfego intenso de pessoas.

ASPECTOS DE SEGURANÇA

Adulteração: *Seu equipamento possui grade de proteção e componentes elétricos que impedem acesso as partes móveis. A retirada ou adulteração destes componentes de segurança podem causar riscos graves nos membros superiores do usuário do produto.*

Utilização do Aparelho: *Este equipamento foi projetado exclusivamente para a área de alimentação, a utilização para outros fins resultarão em desgaste prematuro do produto e danos no seu sistema de transmissão.*
Procedimento para utilização do aparelho com segurança ver pág 10.

Manutenção: *Procedimentos para manutenção, cabo danificado, desgaste da correia, verifique pág 16.*

Emergência: *Em caso de emergência, pressione o botão de emergência, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.*
Verifique o procedimento de uso do botão de emergência, na pág 18.

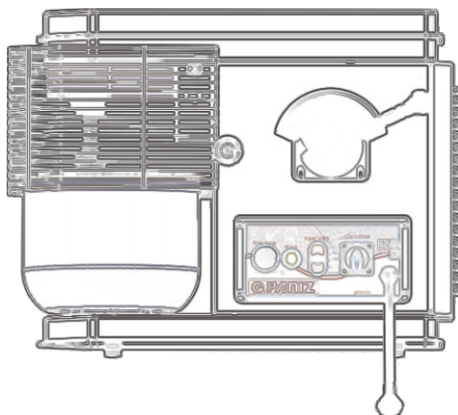
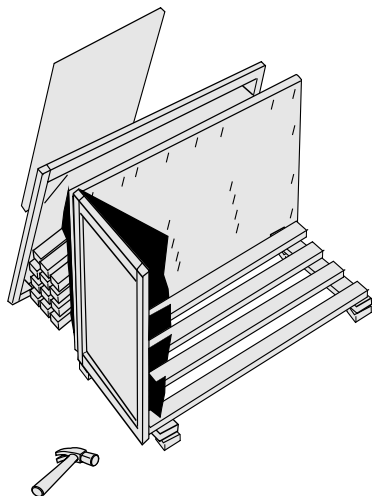
Vida Útil: *A vida útil da máquina pode variar de 3 à 5 anos, baseado na vida útil dos componentes, localizados na pág 04.*

- Acesse gratuitamente nosso site www.gpaniz.com.br

Atenção

É PROIBIDA A RETIRADA DE QUALQUER ITEM DE SEGURANÇA DE SUA MÁQUINA SOB PENA DE PERDA DA GARANTIA E FUNCIONAMENTO DO EQUIPAMENTO.

RECEBIMENTO DO PRODUTO

Ao receber o produto, recomendamos cuidado e inspeção para detectar qualquer avaria proveniente do transporte, tais como:
- Amassados e riscos na pintura;
- Quebra de peças;
- Falta de peças através da violação da embalagem.

INSTALAÇÃO

Os procedimentos a seguir devem ser executados para a melhor segurança do usuário:

- Instale seu equipamento em área bastante arejada;
- A instalação do equipamento deve ser em uma superfície plana;
- Deixar um espaço de pelo menos 15cm em torno do equipamento;
- Partes metálicas são condutoras de calor, portanto, antes de iniciar qualquer manutenção verifique se o equipamento está completamente resfriado;
- Verificar se a tensão da rede elétrica é a mesma do seu equipamento.
- Para a operação adequada, este aparelho deve ser instalado em local com temperatura entre 5°C a 25°C.
- Nunca use extensões ou ‘T’ para a ligação dos equipamentos;
- Não remova o pino terra do cabo elétrico;
- Utilize tomadas para 20A com pino 4,8mm conforme NBR 6147.

Se não for apto a estes procedimentos, contratar profissional habilitado para a realização. Ligue para 0800-704-2366 e contate a Assistência.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

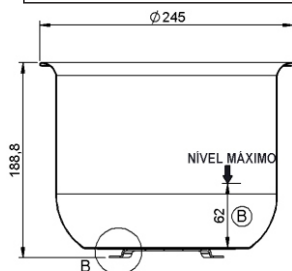
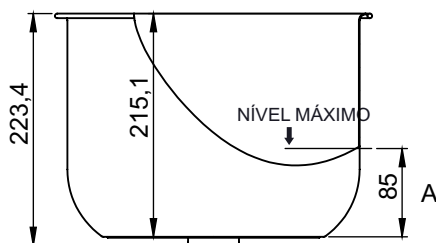
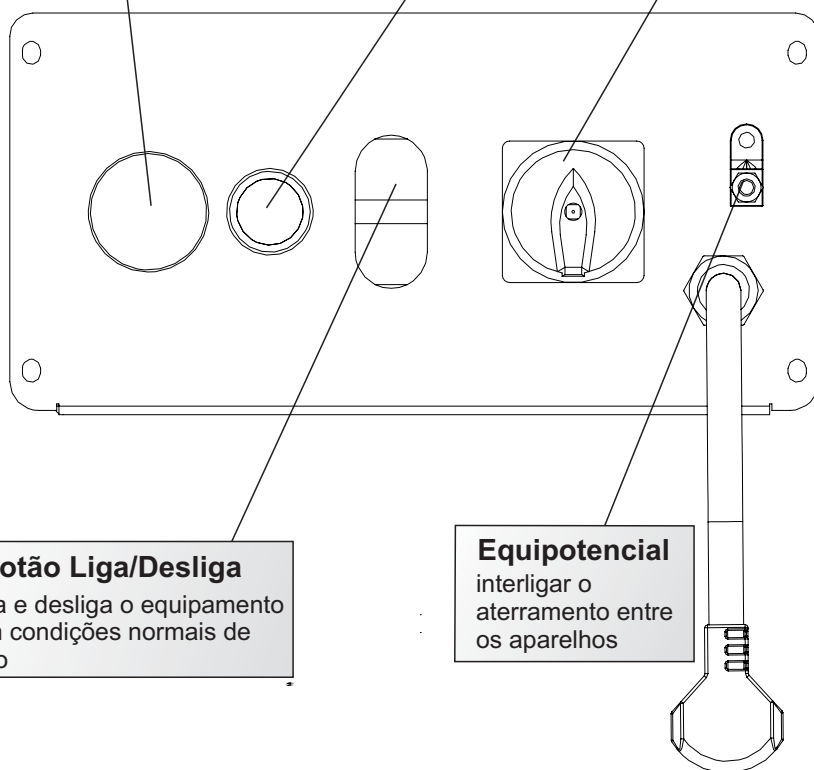
Projetada como Batedeira de massas leves e médias, como massas de panquecas, bolos, claras em neve, glacês, cremes, etc, funciona em com até 05 litros BP-05C e até 12 litros BP-12C. Atende o trabalho constante em cozinhas industriais, hotéis, panificadoras, padarias e similares com muita eficiência, rapidez e qualidade.

A Batedeira Planetária Compacta é fabricada em aço carbono SAE 1020 com acabamento em pintura epóxi, cuba em aço inoxidável e batedores (globo, raquete e espiral) em ferro fundido. Possui 6 velocidades diferentes com troca por meio de polia variadora, possibilitando ao usuário um melhor rendimento de seu funcionamento.

Para consulta de receita, acesse o site: www.gpaniz.com.br

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS				
PRODUTO	**MODELO**	**PESO**	**CAPACIDADE DE PRODUÇÃO**	**DIMENSÕES (AxLxC)**
Batedeira Planetária Compacta	**BP-05C**	26 kg	5 kg de massa pronta por operação	470x370x730mm
	BP-12C	43 kg	12 kg de massa pronta por operação	560x370x730mm

A empresa reserva o direito de efetuar alterações nos equipamentos sem aviso prévio.

Máquina	DESCRIÇÃO	Potência	Código
BP-05C	Motor Monofásico 1/4CV 127/220V 4P 50Hz	600 W	70085
BP-05C	Motor Monofásico 1/4CV 127V 4P 60Hz C/PTC	600 W	71658
BP-05C	Motor Monofásico 1/4CV 220V 4P 60Hz C/PTC	600 W	71659
BP-12C	Motor Monofásico 1/3CV 220V 4P 50Hz	500 W	71079
BP-12C	Motor Monofásico 1/3CV 127V 4P 60Hz C/PTC	500 W	71635
BP-12C	Motor Monofásico 1/3CV 220V 4P 60Hz C/PTC	500 W	71636

Botão de Emergência
desliga o equipamento
em situação de risco
Botão Reset
reinicia o equipamento
sempre após uma
parada de emergência
Chave Geral
corta o fornecimento
de energia para o
equipamento
Botão Liga/Desliga
liga e desliga o equipamento
em condições normais de
uso
Equipotencial
interligar o
aterramento entre
os aparelhos

INSTRUÇÕES DE USO BP-05C

Para ligar sua batedeira BP-05C, siga os passos descritos abaixo:

1° Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
2º Passo: Levantar o aramado e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos ;
3º Passo: Abaixar totalmente o '*Aramado';*
4º Passo: Pressionar o botão '*Liga';*
5º Passo: Selecionar utilizando a '*Chave Seletora de Velocidades*', primeiramente, uma velocidade baixa para iniciar o processo (trocar a velocidade com a máquina ligada);
6º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 2º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita, alterando a velocidade relativamente (trocar a velocidade sempre com a máquina ligada).

Caso seja levantado o aramado, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 3 à 4.

Para desligar a máquina, pressione o botão '*Desliga*'.

NOTA 1: Para escolher o batedor adequado, verifique instruções na parte superior da máquina.
NOTA 2: Para instalar o batedor, retire o grampo de segurança, empurre para cima a bucha e desencaixe o batedor do eixo fixador.
NOTA 3: Para a troca de velocidade, é necessário que a máquina esteja em funcionamento, para melhor vida útil do mesmo.

INSTRUÇÕES DE USO BP-12C

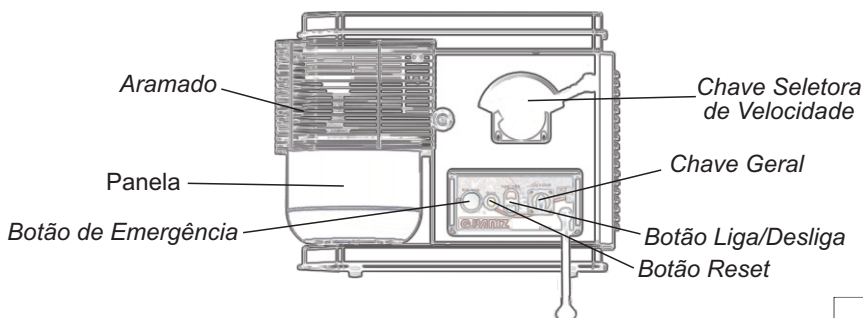
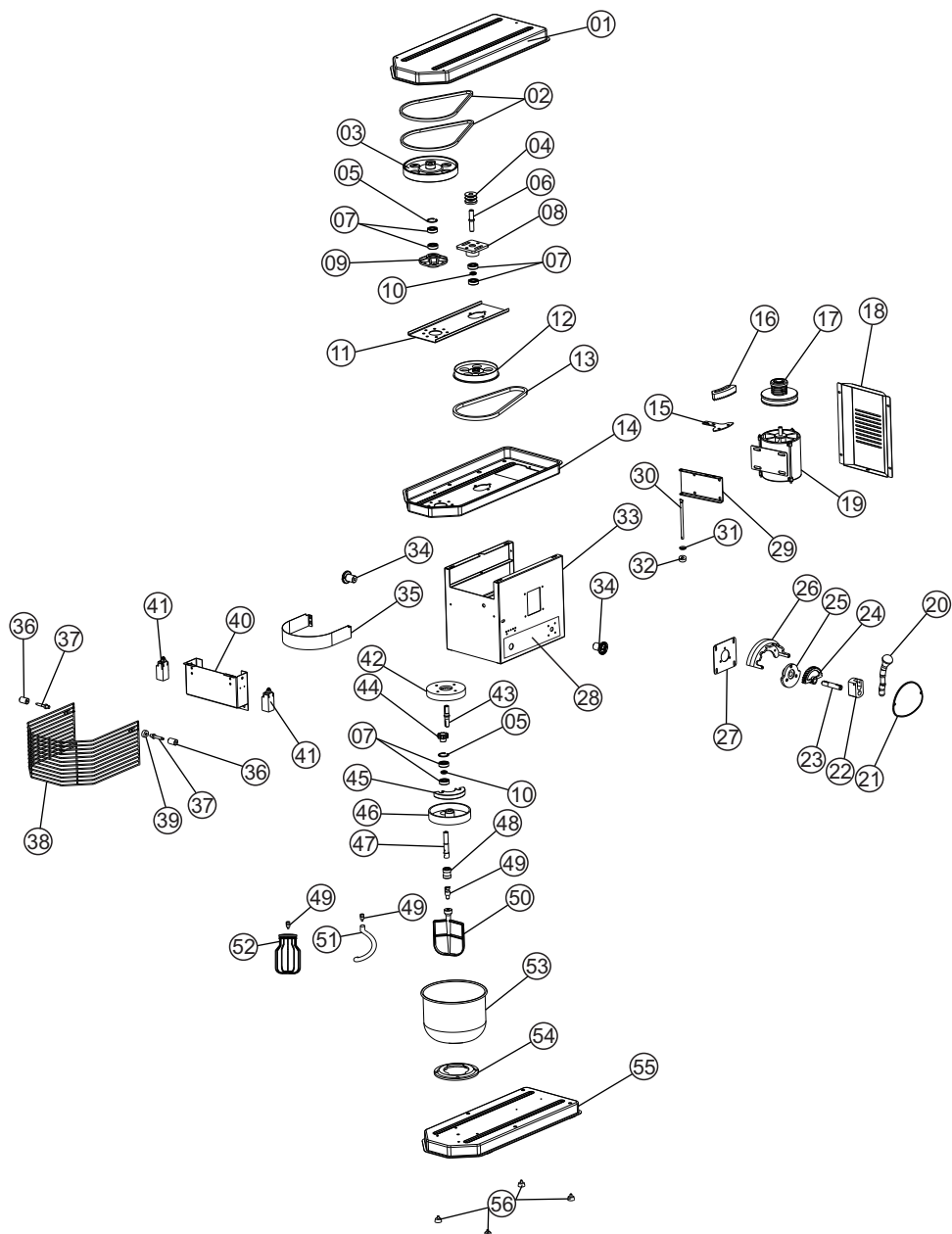
Para ligar sua máquina, siga os passos descritos abaixo:

1° Passo: Ligar a máquina na rede elétrica;
2º Passo: Posicionar a '*Chave Geral'* na posição ON ;
3º Passo: Levantar o aramado e adicionar os primeiros ingredientes mais leves na cuba, como os farináceos;
4º Passo: Abaixar totalmente o '*Aramado';*
5º Passo: Verificar se o '*Botão de Emergência'* está na posição de trabalho (puxado totalmente para fora)*;*
6º Passo: Pressionar o botão '*Reset'*;
7º Passo: Pressionar o botão '*Liga'*;
8º Passo: Selecionar utilizando a '*Chave Seletora de Velocidades'*, primeiramente, uma velocidade baixa para iniciar o processo (trocar a velocidade com a máquina ligada);
9º Passo: Seguindo o mesmo roteiro básico (a partir do 3º passo), ir acrescentando aos poucos os demais ingredientes de sua receita, alterando a velocidade relativamente (trocar a velocidade sempre com a máquina ligada).

Caso seja levantado o aramado, a máquina irá se desligar automaticamente, como sistema de segurança. Para ligar a máquina novamente, repetir os passos 4 à 7.

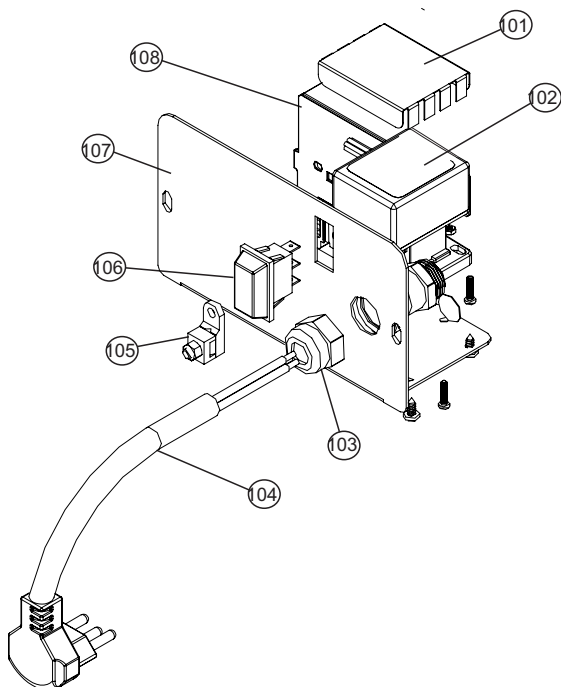
Para desligar a máquina, pressione o botão '*Desliga'*.

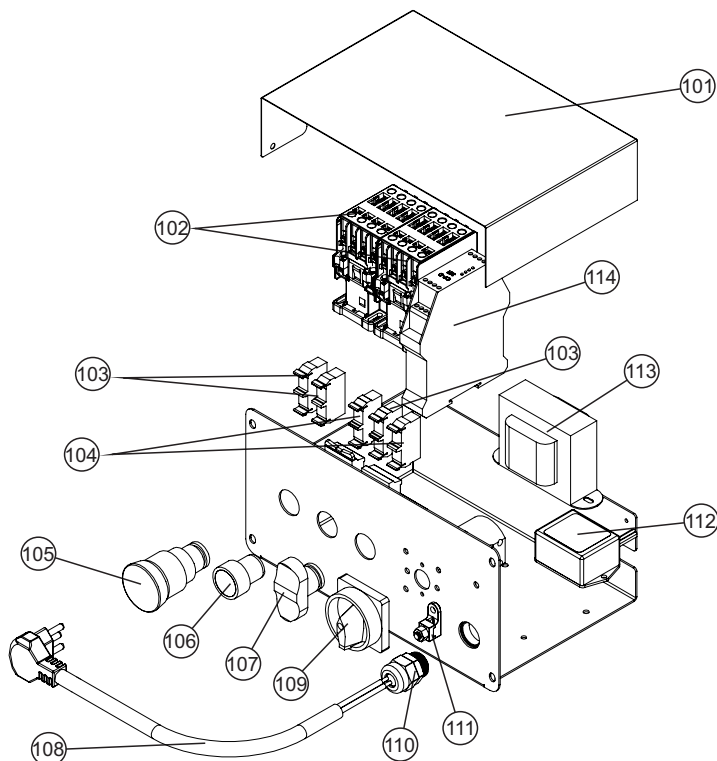
Em caso de emergência, pressione o botão de Emergência da máquina, o mesmo fará com que a máquina pare instantaneamente.

NOTA1: Para escolher o batedor adequado, verifique instruções na parte superior da máquina.
NOTA 2: Para instalar o batedor, retire o grampo de segurança, empurre para cima a bucha e desencaixe o batedor do eixo fixador.
NOTA 3: Para a troca de velocidade, é necessário que a máquina esteja em funcionamento, para melhor vida útil do mesmo.

VISTA EXPLODIDA MÁQUINA

CATÁLOGO DE PEÇAS BP-05C

ITEM	DESCRIÇÃO	BP-05C
1	Tampa Superior	05003
2	Correia Z 850	00651
3	Volante	5843
4	Polia	6970
5	Anel Elástico I 35	03277
6	Eixo Intermediário	09054
7	Rolamento 6202 2RS	80814
8	Mancal Fix. Volante	419
9	Mancal Fixação Engrenagem	7116
10	Anel PVC	06132
11	Reforço Base Superior	09009
12	Volante Inferior	5806
13	Correia A-30,5	81600
14	Base Superior	09001
15	Suporte Cremalheira	09011
16	Cremalheira	4598
17	Conjunto Polia Variadora	70130
18	Tampa Gabinete	09052
19	Tabela de Motores Pág. 8	-
20	Alavanca	6084
21	Fechamento Trocador Velocidade	6667
22	Suporte Alavanca	6315
23	Eixo Alavanca	09018
24	Engrenagem Cremalheira	6100
25	Guia Trocador Velocidade	6326
26	Trocador Velocidade	6227
27	Suporte Trocador Velocidade	09003
28	Conjunto Painel	xxx
29	Suporte Motor	06147
30	Eixo Suporte Motor Ø7,94x156mm	1594
31	Arruela Lisa M8	02529
32	Porca M8 / Trava	02878
33	Conjunto Gabinete	09060
34	Encosto Aramado	70749
35	Acabamento Frontal	09057
36	Bucha Guia Aramado	09022
37	Guia Articulador Aramado	09023
38	Conjunto Proteção Aramado	09099
39	Acionador Micro Interno	1628
40	Compl. Gabinete	09006
41	Chave Micro Interruptor	02619
42	Engrenagem Planetária	1138
43	Eixo Mancal Superior Dianteiro	09056
44	Engrenagem Eixo Planetário	09030
45	Contrapeso	XXX
46	Volante Planetário	7601
47	Eixo Pa Ø19,05x96,50mm	13298
48	Bucha Trava	13299
49	Eixo Fixação Pa Ø19,05x42mm	13297
50	Batedor Raquete	2493
51	Batedor Espiral	5034
52	Conjunto Batedor Globo	2508
53	Conjunto Panela Inox	09097
54	Base Fixação Cuba	7264
55	Conjunto Base Inferior	09015
56	Pé Borracha	00375

ITEM	DESCRIÇÃO	BP-12C
1	Tampa Superior	05003
2	Correia Z 875	03510
3	Volante	9134
4	Polia	6970
5	Anel Elástico I 35	03277
6	Eixo Intermediário	09013
7	Rolamento 6202 2RS	80814
8	Mancal Fix. Volante	419
9	Mancal Fixação Engrenagem	7116
10	Anel PVC	06132
11	Reforço Base Superior	09009
12	Volante Inferior	09034
13	Correia A-34	81098
14	Base Superior	09001
15	Suporte Cremalheira	09011
16	Cremalheira	4598
17	Conjunto Polia Variadora	70130
18	Tampa Traseira	09005
19	Tabela de Motores Pág. 8	-
20	Alavanca	6084
21	Fechamento Trocador Velocidade	6667
22	Suporte Alavanca	6315
23	Eixo Alavanca	09018
24	Engrenagem Cremalheira	6100
25	Guia Trocador Velocidade	6326
26	Trocador Velocidade	6227
27	Suporte Trocador Velocidade	09003
28	Conjunto Painel	12168
29	Suporte Motor	05071
30	Eixo Suporte Motor Ø7,94x156mm	1594
31	Arruela Lisa M8	02529
32	Porca M8 / Trava	02878
33	Conjunto Gabinete	09026
34	Encosto Aramado	70749
35	Acabamento Frontal	09008
36	Bucha Guia Aramado	09022
37	Guia Articulador Aramado	09023
38	Conjunto Proteção Aramado	09050
39	Acionador Micro Interno	1628
40	Compl. Gabinete	09006
41	Chave Fim de Curso	70704
42	Engrenagem Planetária	2391
43	Eixo Mancal Superior Dianteiro	09017
44	Engrenagem Eixo Planetário	09029
45	Contrapeso	70582
46	Volante Planetário	7115
47	Eixo Planetário Inox	12005
48	Bucha Trava	12006
49	Eixo Fixação Pa Ø25x50	12004
50	Batedor Raquete	2317
51	Batedor Espiral	5033
52	Conjunto Batedor Globo	2304
53	Conjunto Panela Inox	08471
54	Base Fixação Cuba	7264
55	Conjunto Base Inferior	09015
56	Pé Borracha	00375

VISTA EXPLODIDA PAINEL BP-05

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS 127V	CÓDIGOS 220V
101	Proteção Contactora	09272	09272
102	Controlador PTC	71612	71612
103	Prensa Cabo	71621	71621
104	Cabo Elétrico	71600	71600
105	Terminal Sapata	71575	71575
106	Chave Liga/Desliga	9715	9715
107	Painel	17883	17883
108	Contactora CWM 09.01	02257	02256

VISTA EXPLODIDA PAINEL BP-12C

ITEM	DESCRIÇÃO	CÓDIGOS
101	Tampa Painel	12169
102	Contactora CWC 24Vca	16747
103	Bloco Contato 1 NF	70714
104	Bloco Contato 1 NA	70715
105	Botão de Emergência	70710
106	Botão Reset	71257
107	Botão Duplo	70711
108	Cabo Elétrico 3x1,5x1,5	71600
109	Chave Seccionadora 20A	71469
110	Prensa Cabo	71621
111	Conector Sapata	71575
112	Controlador PTC	71612
113	Transformador E 127/220V	71350
114	Relé de Segurança 24Vca	71351

MANUTENÇÃO

A manutenção periódica do equipamento evita o desgaste prematuro das peças que trabalham entre si, como correias. Além da manutenção, é necessário fazer algumas verificações:

- Verificar desgaste e aperto (tensão) da correia do motor a cada 100 horas.
- Lubrificar as engrenagens a cada 200 horas de uso.

Nota: Utilizar **GRAXA ESPECIAL TUTELA. ASF 360DXC3276.**

- Um eletricista deverá fornecer serviços elétricos conforme especificações de leis locais e nacionais.

- Caso o cordão de alimentação esteja danificado, o mesmo deverá ser substituído pelo fabricante ou serviço autorizado com um cordão de alimentação especial disponibilizado pelo fabricante ou serviço autorizado, com o objetivo de prevenir acidentes.

LIMPEZA

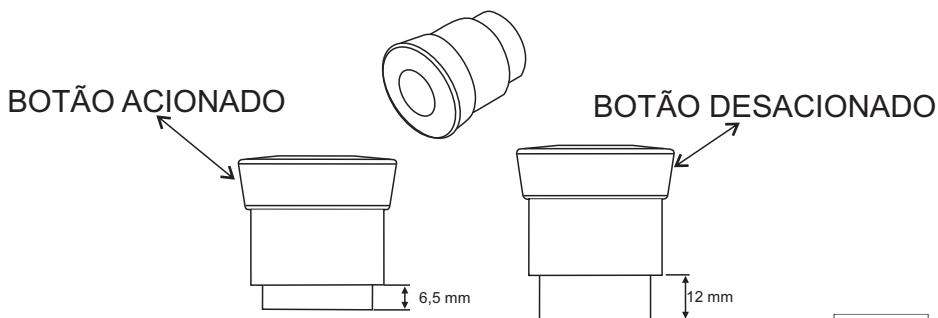
- Antes de efetuar a limpeza desligue a chave geral e retire o plug da tomada.
- Nunca utilize acessório de metal (faca, colher, etc) para não agredir as partes de aço inoxidável.
- Nunca utilize água em abundância para limpar a cuba pois a umidade poderá danificar os rolamentos.
- Para a limpeza externa, aconselha-se utilizar um pano úmido com sabão neutro. Nunca utilize mangueira de água pois poderá provocar curto circuito e danificar os componentes elétricos como motor e itens de segurança.

A limpeza de seu equipamento deverá ser feita sempre após a sua utilização. Não utilize produtos abrasivos, somente sabão neutro.

Este aparelho não deve ser limpo com jato de água.

A máquina não poderá ser submergida para limpeza.

BOTÃO DE EMERGÊNCIA

Os BOTÕES DE EMERGÊNCIA da máquina possuem a função de segurança de parar a máquina instantaneamente em caso de emergência. Portanto, os mesmos devem estar desacionados para que o aparelho possa entrar em funcionamento. A imagem a seguir ilustra o botão acionado e desacionado.

OCORRÊNCIA DE DEFEITOS

- Em caso de não funcionamento do equipamento, antes de chamar a assistência técnica, observe se a máquina apresenta os seguintes problemas:

1 - Se a máquina não liga: Verifique se a tensão da máquina coincide com a do estabelecimento, verifique se o botão de emergência está totalmente puxado para fora (posição de trabalho) e verifique se a sequência de fase (somente para máquinas trifásicas) está na ordem correta.

2 - Se a máquina estiver lenta: Verifique a pressão das correias.

Se houver realmente a necessidade de acionar a Assistência Técnica GPaniz, caso o equipamento não esteja funcionando conforme as especificações, tenha a nota fiscal e o Manual de Instruções à mãos e entre em contato com o Serviço de Atendimento GPaniz. Este lhe prestará esclarecimento sobre pequenos problemas que eventualmente venham ocorrer em seu equipamento e lhe indicará o assistente técnico mais próximo.

Para facilitar a reposição de peças, cite sempre a referência da máquina, nesse caso BP-05C, BP-12C.

Relé de Segurança Instrutech

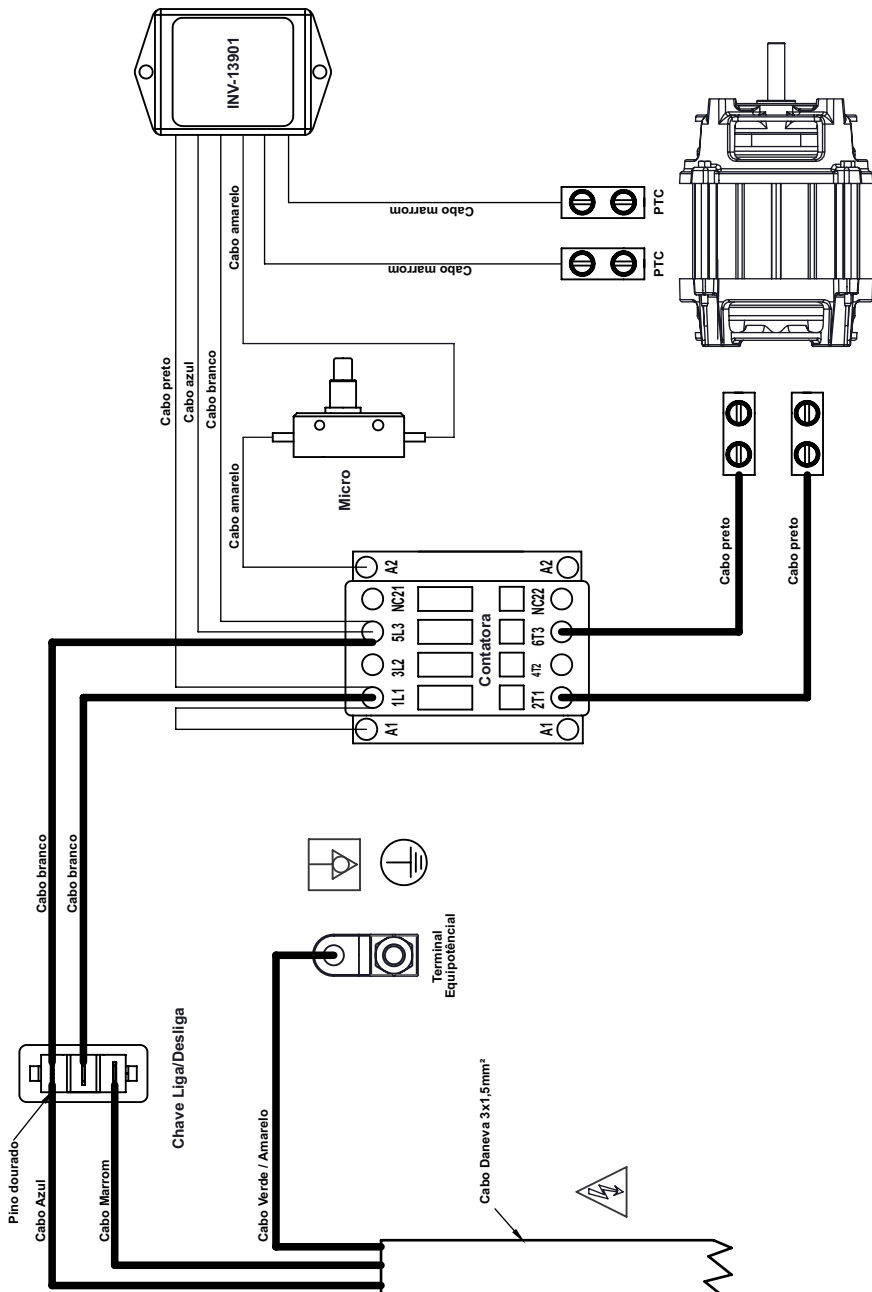
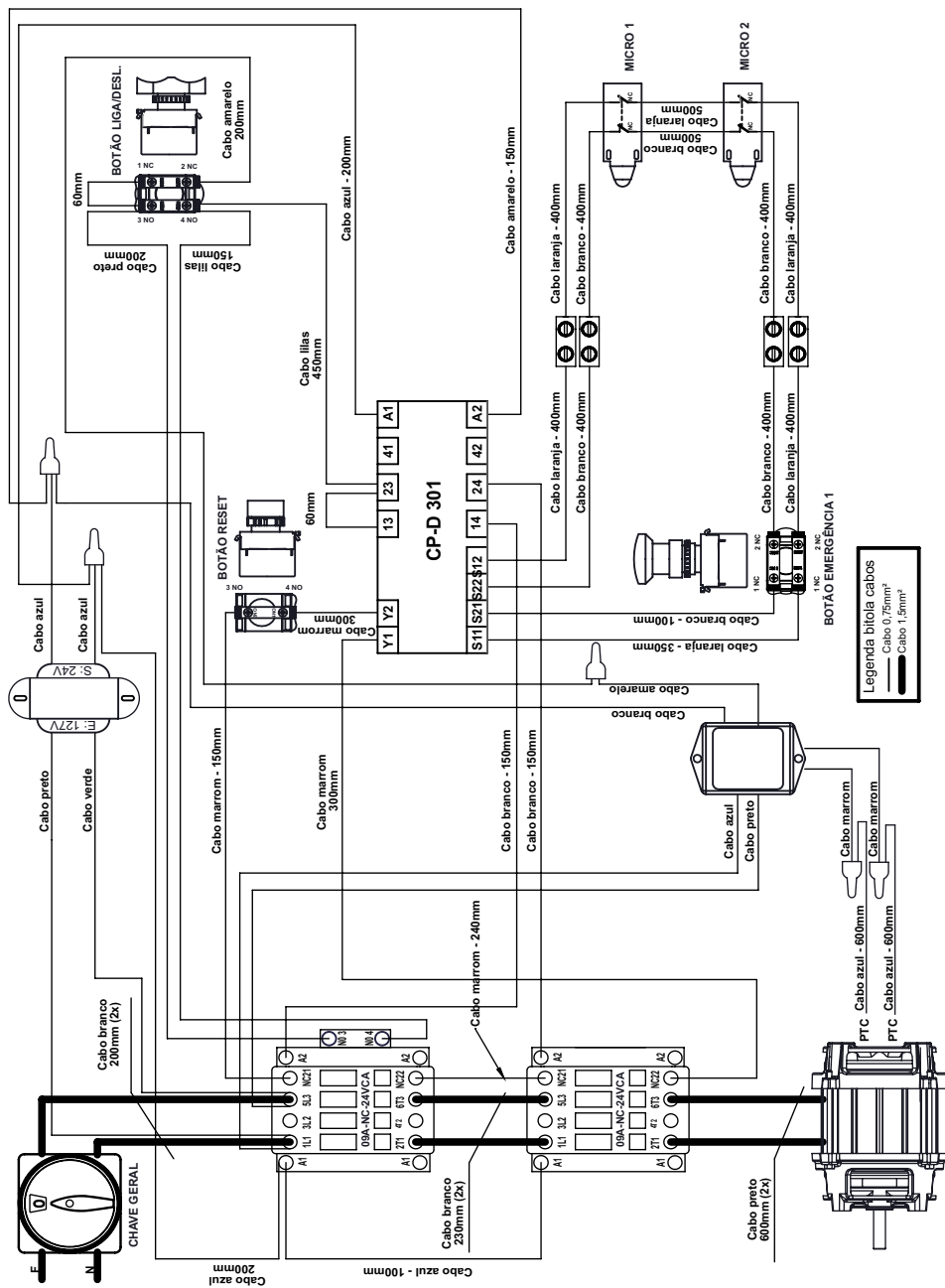
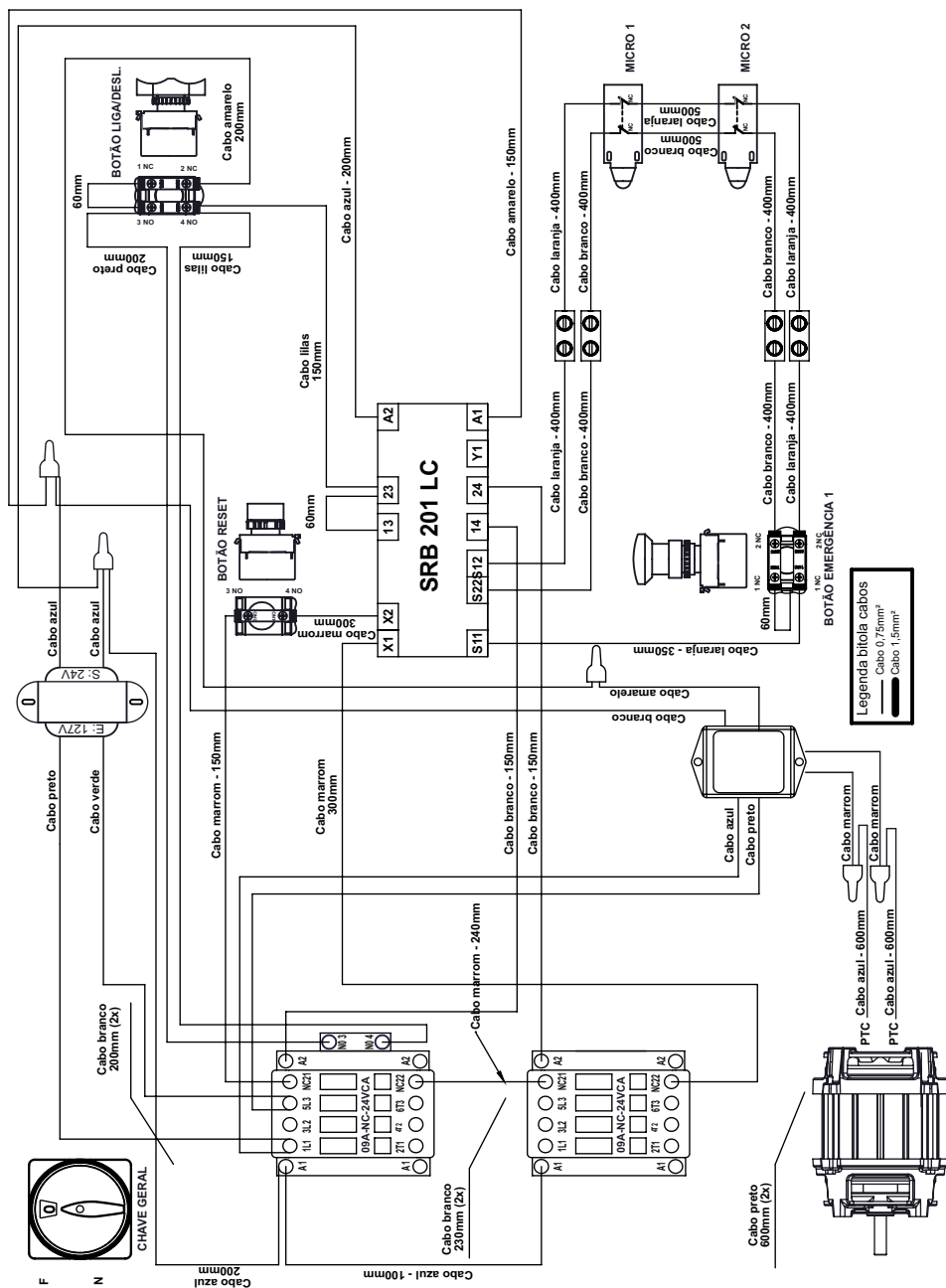
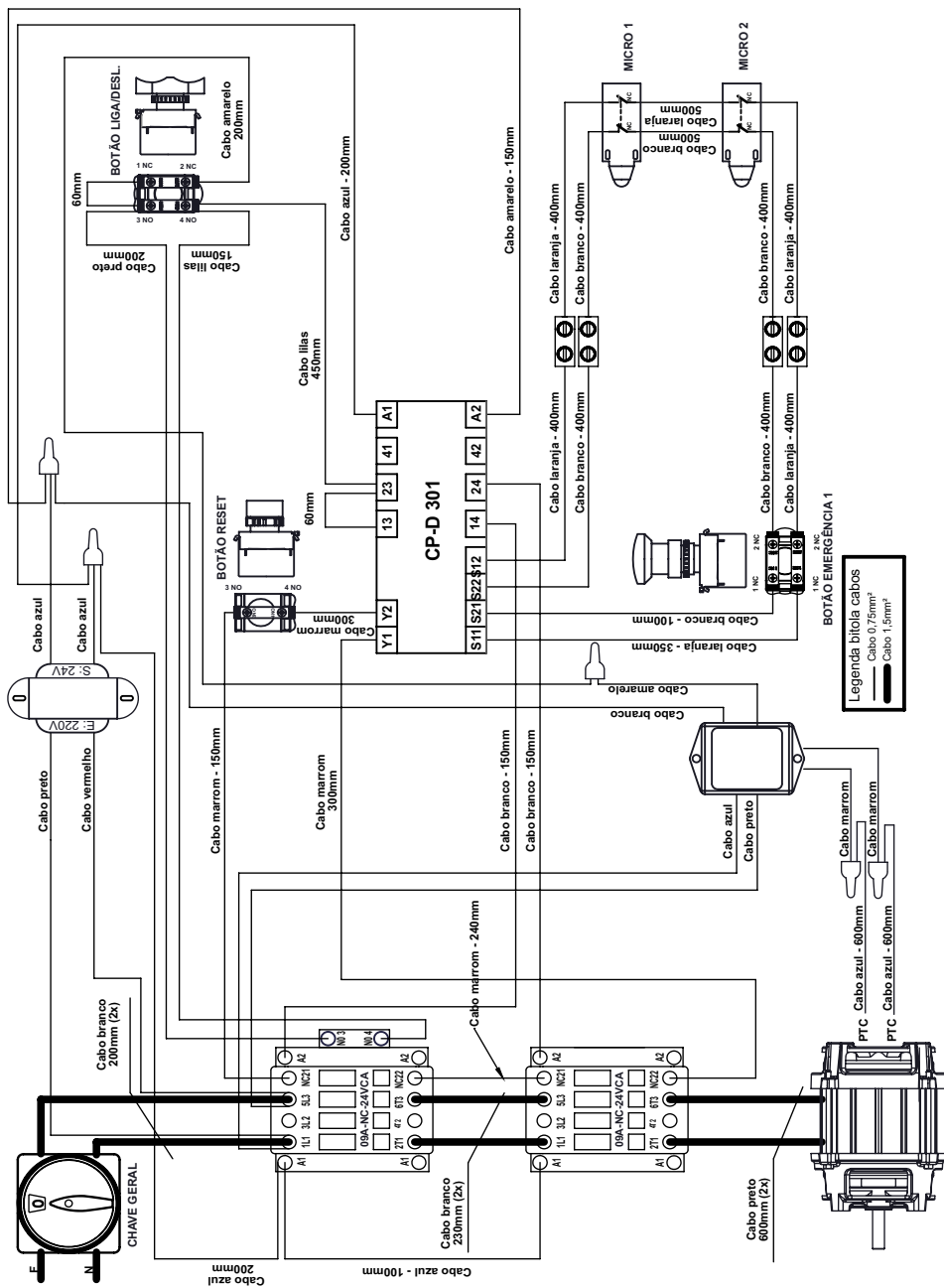
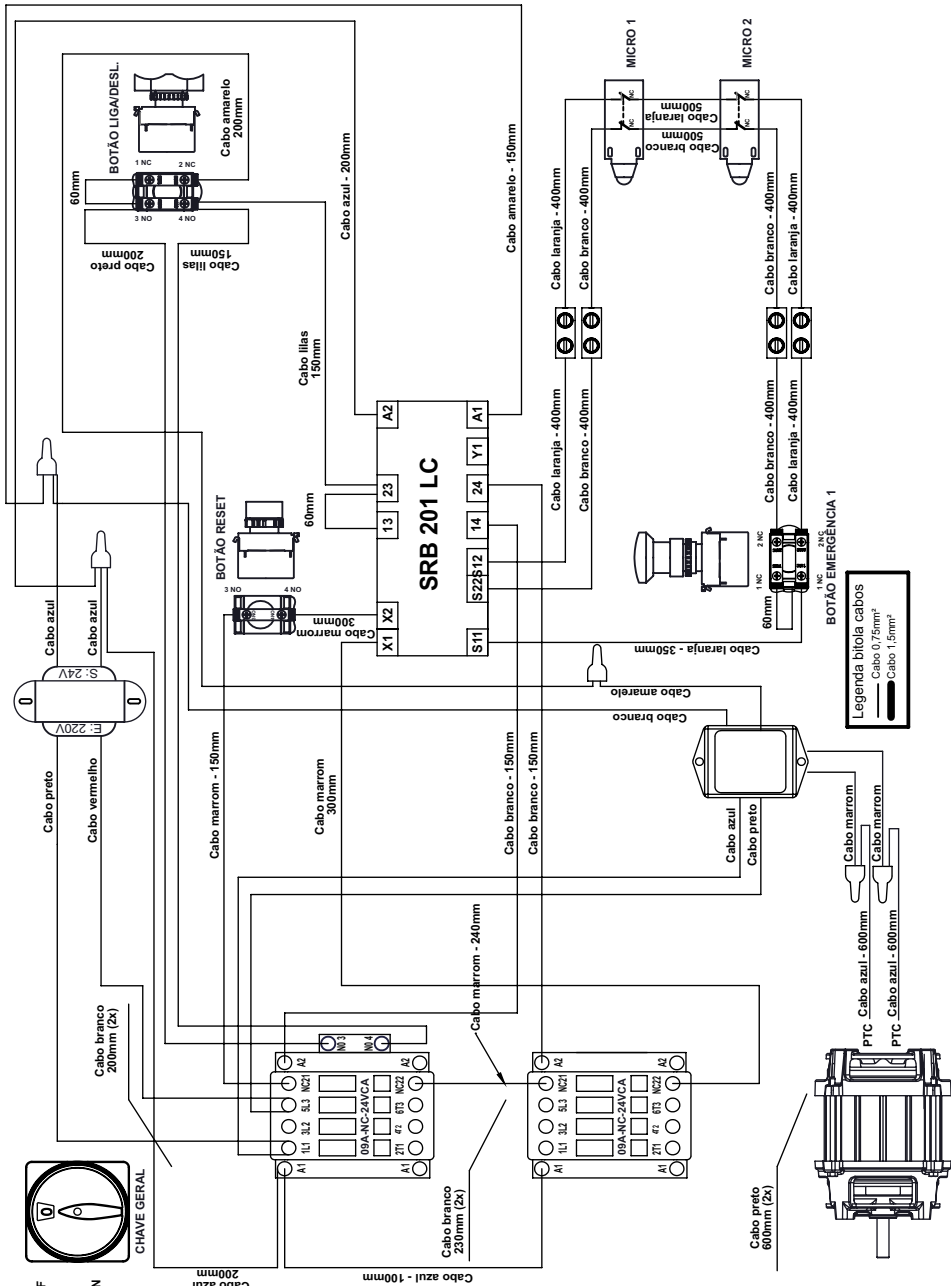
Leds

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Pw** estiver desligado, verificar entradas de energia, como transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Pw** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

Relé de Segurança Schmersal

Leds

- O equipamento estará apto a funcionar quando todos os leds estiverem ligados;
- Caso o led **Ui** estiver desligado, verificar entradas de energia, com transformador e fios desconectados.
- Caso apenas o led **Ui** estiver ligado deve-se acionar o botão reset, ao acioná-lo os demais leds ligarão. Se os leds não ligarem verificar se existe algum fio desconectado ou se os botões de emergência estão armados ou se a grade de proteção está aberta.
- Quando o freio não está sendo acionado deve-se verificar se algum fio está desconectado da ponte retificadora ou dos contatos auxiliares.

ESQUEMA ELÉTRICO BP-05 127/220V

ESQUEMA ELÉTRICO BP-12C 127V SCHMERSAL

ESQUEMA ELÉTRICO BP-12C 220V INSTRUTECH

ESQUEMA ELÉTRICO BP-12C 220V SCHMERSAL

ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-No.: 01/205/5297/13

Product tested	Safety relay module for emergency stop applications	**Certificate holder**	Sensores Eletrônicos Instrutech Ltda. Rua Maratona, 61 04635-040 São Paulo SP Brazil
Type designation	CP-D	**Manufacturer**	see certificate holder
Codes and standards forming the basis of testing	EN ISO 13849-1:2008 + AC:2009 IEC 62061:2012 IEC 61508 Parts 1-7:2010		IEC 60947-5-1:2003 IEC 60204-1:2009 (in extracts) IEC 60664-1:2007
Intended application	Emergency stop applications, guard door monitoring (Stop Cat. 0): The safety relay module complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to IEC 62061 / IEC 61508.		
Specific requirements	The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		

It is confirmed, that the product under test complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

This certificate is valid until 2018-03-21.

Functional Safety Type Approved

www.tuv.com
ID 0600000000

The issue of this certificate is based upon an examination, whose results are documented in report-no.: 968/M 383.00/13 dated 2013-03-21.

The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test-mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

TÜV Rheinland Notified Body 0035

Berlin, 2013-03-21

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dipl.-Ing. Eberhard Frejno

ZERTIFIKAT
CERTIFICATE

EC Type-Examination Certificate

Reg.-Nr./No.: 01/205/0739/10

Prüfgegenstand **Product tested**	Logikeinheit für Sicherheitsfunktionen, Sicherheitsrelaisbaugruppe Logic unit to ensure safety functions, Safety relay unit	**Zertifikats-inhaber** **License holder**	ACE Schmersal Eletroeletronica Industrial LTDA Rodovia Boituva Porto Feliz Km 12 18550-000 Boituva SP Brazil
Typbezeichnung **Type designation**	SRB 201LC	**Hersteller** **Manufacturer**	wie Zertifikatsinhaber see licence holder
Prüfgrundlagen **Codes and standards forming the basis of testing**	EN 60947-5-1:2004 + A1:2009 EN 62061:2005 EN ISO 13849-1:2008 EN ISO 13849-2:2008 IEC 61508 Parts 1-7:2000		EN 60204-1:2006 EN 50178:1997 IEC 61326-3-1:2008 GS-ET- 20:2009
Bestimmungsgemäße Verwendung **Intended application**	Das Gerät erfüllt die Anforderungen der Prüfgrundlagen (Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1, SIL CL 3 nach EN 62061 / IEC 61508) und kann in Anwendungen bis Kat. 4 / PL e nach EN ISO 13849-1 und SIL 3 nach EN 62061 / IEC 61508 eingesetzt werden. The product complies with the requirements of the relevant standards (Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1, SIL CL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508) and can be used in applications up to Cat. 4 / PL e acc. to EN ISO 13849-1 and SIL 3 acc. to EN 62061 / IEC 61508.		
Besondere Bedingungen **Specific requirements**	Die Hinweise in der zugehörigen Installations- und Betriebsanleitung sind zu beachten. The instructions of the associated Installation and Operating Manual shall be considered.		

Es wird bestätigt, dass das Produkt mit den Anforderungen nach Anhang I der Richtlinie 2006/42/EG über Maschinen übereinstimmt.

It is confirmed, that the product tested complies with the requirements for machines defined in Annex I of the EC Directive 2006/42/EC.

Dieses Zertifikat ist gültig bis 22.04.2015.

This certificate is valid until 2015-04-22.

Der Prüfbericht-Nr.: 968/EZ 431.00/10 vom 22.04.2010 ist Bestandteil dieses Zertifikates.
Der Inhaber eines für den Prüfgegenstand gültigen Genehmigungs-Ausweises ist berechtigt, die mit dem Prüfgegenstand übereinstimmenden Erzeugnisse mit dem abgebildeten Prüfzeichen zu versehen.
The test report-no.: 968/EZ 431.00/10 dated 2010-04-22 is an integral part of this certificate.
The holder of a valid licence certificate for the product tested is authorized to affix the test mark shown opposite to products, which are identical with the product tested.

Berlin, 2010-04-22

Certification Body for Machinery, NB 0035

Dr.-Ing. Eberhard Frejno

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

Conformity Certificate

Nº 218.068/13

ABNT concede o Certificado de Conformidade de Produto à empresa:
ABNT grants the Product Conformity Certificate to the company:

Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda
CNPJ: 90771833/0001-49

Para o(s) produto(s):
To the following product(s):

Batedeira Planetária

(Conforme modelos especificados no anexo I)

Produzido(s) na unidade fabril localizada em:
Produced at the plant located in:

Rua Adolfo Randazzo, 2010, Vila Maestra
95034-970 - Caxias do Sul - RS

Atendendo aos requisitos da Norma:
Meeting the requirements of the Standard:

ABNT NBR NM 60335-1:2010
IEC 60335-2-64

E aos requisitos da Portaria:
And the requirements of the Governmental Decrees:

Regulamento de Avaliação da Conformidade
Portaria nº 371 de 29/12/2009

Sistema de Certificação: Sistema 5
Certification System: System 5

Primeira concessão: 19/06/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period:

05/08/2013 a 18/06/2016

Certificação de Produto

OCP 0005

Rio de Janeiro, 09 de agosto de 2013

Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager

Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, aos Requisitos da Portaria, bem como aos requisitos da Norma acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto. Sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.
This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment and to the Governmental Decrees referred above, as well as to the Standard referred above and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following electronic address: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax.: (21) 3974-2315.

ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - **Rio de Janeiro - RJ** - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Salas 1006/1007 - Cerqueira Cesar - **São Paulo - SP** - CEP 01210-910

Rev.: 03

CERTIFICADO DE CONFORMIDADE

Conformity Certificate

Nº 218.068/13

O presente anexo I integra o Certificado de Conformidade de Produto nº 218.068/13, tendo por finalidade detalhar o escopo da empresa: Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.

This annex I is part of the Products Conformity Certificate nº 218.068/13, having for purpose to detail to the: Gpaniz Ind. de Equipamentos para Alimentação Ltda.

Batedeira Planetária

Modelo
BP 12 C - 127V / 60Hz
BP 12 C - 220V / 60Hz
BP 05 RP - 220V / 60Hz
BP 5 C - 127V / 60Hz
BP 5 C - 220V / 60Hz
BPR 5 - 127V / 60Hz
BP 12 RP - 127V / 60Hz
BP 12 RP - 220V / 60Hz
BP 18 C - 127V / 60Hz Monofásico
BP 18 C - 220V / 60Hz Trifásico
BP 18 C - 380V / 60Hz Trifásico
BP-05 220V 60Hz
BP-05 127V 60Hz
BP-12 -SS 220V 60Hz
BP-12 -SS 127V 60Hz
BP-18 -SS 220V 60Hz
BP-18 -SS 127V 60Hz

Sistema de Certificação: Sistema 5
Certification System: System 5

Primeira concessão: 19/06/2013
First concession:

Período de validade:
Validity period:

05/08/2013 a 18/06/2016

Rio de Janeiro, 09 de agosto de 2013

Sergio Pacheco
Gerente de Certificação de Produto
Product Certification Manager

Este certificado está sujeito ao contínuo atendimento ao Procedimento Geral para Avaliação da Conformidade, aos Requisitos da Portaria, bem como aos requisitos da Norma acima, sendo válido somente em original e com o timbre da ABNT em alto-relevo seco, assinado pelo Gerente de Certificação de Produto. Sua validade pode ser confirmada no seguinte endereço eletrônico: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax: (21) 3974-2315.

This certificate is subject to the continuous fulfillment of the requirements of the General Procedure for Conformity Assessment and to the Governmental Decrees referred above, as well as to the Standard referred above and will be valid only in its original form, with the ABNT stamp in dry high-relief, duly signed by the Product Certification Manager, and its validity may be confirmed at the following electronic address: www.abnt.org.br, CNPJ: 33.402.892/0001-06 – Tel.: (21) 3974-2300 / Fax.: (21) 3974-2315.

ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas

Av. Treze de Maio, 13 - 28º Andar - Centro - **Rio de Janeiro - RJ** - CEP 20031-901
Av. Paulista, 726 - 10º Andar - Salas 1006/1007 - Cerqueira Cesar - **São Paulo - SP** - CEP 01210-910

Rev.: 03

TERMO DE GARANTIA

A empresa compromete-se com a garantia de 6 (seis) meses referente ao produto abaixo qualificado, a partir da data da revenda ao cliente final, mediante as seguintes condições e normas:

1) A empresa não cobrirá em hipótese alguma defeitos e riscos na pintura ou amassamento decorrentes de transporte, devendo estes serem exigidos da transportadora no momento da entrega, ou seja, recebimento da mercadoria. Também não terão garantia equipamentos expostos ao tempo, ou que por alguma forma após seu uso tenham ficado muito tempo sem funcionamento, pois poderá aparecer ferrugem nas partes de movimento não lubrificadas.

2) A garantia não cobrirá vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contactoras, resistências, termostatos, controlador de temperatura, relés, válvulas solenóides de água e válvula solenóide de gás, pois são componentes sensíveis às variações de tensão elétrica, transporte não apropriado, instalações não apropriadas e sem proteção.

3) O motor elétrico, quando danificado, deve ser encaminhado à Assistência Técnicas dos respectivos fabricantes, devendo ocorrer um prévio contato com a GPANIZ .

4) O cliente terá o direito a Assistência Técnica no local de uso da máquina cuja medida da mesma seja maior que 0,360m³ ou peso superior a 94Kg. Caso a máquina não se enquadre nas medidas citadas, a mesma deverá ser enviada para a Assistência Técnica Autorizada mais próxima. Caso seja constatado que houve mau uso ou instalação inadequada do equipamento, a visita, o deslocamento e os custos do conserto correrão por conta do usuário, mesmo sendo no período de garantia.

5) A garantia estabelecida pela fábrica refere-se à máquinas que em serviço e uso normal apresentarem defeitos de material ou montagem. A fábrica reserva o direito de dar pareceres e não autoriza outras pessoas a julgar defeitos apresentados durante a vigência da garantia. A garantia cobrirá custos com a mão-de-obra desde que a mesma seja executada pela Assistência Técnica Autorizada. Excluem-se da garantia defeitos ou avarias resultantes de acidentes por negligência nas operações.

6) A empresa não se responsabiliza por modificações no produto, salvo as alterações feitas pela própria fábrica.

7) Após 3 (três) meses de uso, considera-se fora de garantia todas peças ou acessórios que tenham desgaste natural ou acelerado tais como: rolamentos e retentores, discos do Moedor de Carne e do Preparador de Alimentos; globo, pá e espiral da Batedeira Planetária; feltros da Modeladora; trefilas, caracóis e alimentadores de extrusão.

8) Regulagens, lubrificações, ajustes e limpeza do equipamento, oriundos de seu uso e funcionamento, não serão cobertos pela garantia, devendo estes correr por conta do proprietário.

9) EXTINÇÃO DA GARANTIA:

- ✓ A não execução dos serviços de revisão e lubrificação constantes no Manual de Instrução do equipamento;
- ✓ O emprego de peças e componentes não originais e não recomendadas pela empresa;
- ✓ Modificação do produto e consequente alteração das características técnicas de funcionamento, com exceção às executadas pela empresa;
- ✓ Utilização das máquinas e equipamentos para outras funções que não sejam as indicadas pelo fabricante;
- ✓ Pelo decurso do prazo de validade da garantia.

Obs: Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Caxias do Sul (RS), com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja ou venha a ser.

LISTA DE REVISÕES MANUAL

Revisão	Nº Série Inicial	Nº Série Final	CDA
00	010113XXXXXX	120813XXXXXX	*
01	130813XXXXXX	-	

* Alterado conforme layout novo. Modelo SSV1.